

おまかせ懐石
Chef Tsuji Omakase Kaiseki
主廚辻伸夫廚師發辦懷石料理

先付 Appetiser 前菜

鮑柔らか煮 露と京揚げ旨煮
Slices of abalone, spring vegetables, Kyoto bean curd
鮑魚片 冷製春天款冬野菜 京都薄豆腐

吸物 Soup 湯物

春の土瓶蒸し 海老 蛤 三つ葉
Spring teapot soup, fresh prawn, Hamaguri clam, Mitsuha vegetable
春天土瓶清湯 海蝦 日本大蜆 新鮮三葉菜

造り Sashimi 刺身

季節の鮮魚の造り
Seasonal selection of sashimi
季節時令刺身

八寸 Seasonal delicacies 酒菜

ネギトロキャビア 桜海老玉子焼
天豆有馬煮 花卉百合根 螢烏賊生姜煮
Spring onion prime tuna and caviar, Sakura-ebi shrimp egg roll
Broad bean, lily bulb, firefly squid
葱花金槍魚腩魚子醬 櫻花蝦玉子蛋卷
蠶豆 花形百合片 螢光烏賊

煮物 Simmered 煮物

本日の煮付け 牛蒡
Daily selection of Japanese fish fillet, burdock
日式汁煮本日特選魚柳 牛蒡

焼物 Grilled 焼物

黒毛和牛と竹の子ステーキ
ホワイトアスパラ 貝類バターソテー
Japanese Wagyu beef sirloin, bamboo shoot, white asparagus, Japanese Shellfish
焼黒毛和牛西冷 時令竹筍 白露筍 新鮮日本貝類

食事 Rice 飯類

夢ごち釜炊き 鯛胡麻和え イクラ 牛肉時雨煮 赤出汁
Premium Yume-gokochi rice, fresh slices of seabream with sesame sauce,
Salmon roe, simmered minced beef, miso soup
山形縣夢心地米釜飯 新鮮鯛魚片配芝麻汁 三文魚子 甜煮牛肉碎 麵豉湯

デザート Dessert 甜品

日本フルーツ
Japanese fruit platter
新鮮日本果物

每位 HK\$1,780 per person

メニューが複雑なため、一部の食材は説明に記載されていません。
お客様の好みやアレルギーがある場合は、スタッフにお知らせください。
Due to the complexity of our menu dishes, some ingredients are not mentioned in the descriptions.
Please advise our staff of any preferences and allergies.
每款菜式均選用多款材料烹調，不能詳述於此菜單。如有任何喜好或食物敏感，請與我們的職員聯絡。